

D de Dauzac 2017

Bordeaux

Délicatement fruité et épicé, à déguster entre amis.

Un hiver plutôt sec et ensoleillé suivi d'un mois de mars doux ont permis aux premières feuilles de vigne d'être très précoces. Le mois de mai a été doux, la floraison fin mai a été rapide et homogène. L'été avec des températures moyennes a été marqué par un déficit hydrique engendrant une récolte moindre que l'année précédente mais une maturité optimum.

Commentaires de dégustation

Œil : rouge vif avec des éclats rubis.

Nez : fruits murs frais et délicat avec des notes d'épices.

Bouche : l'assemblage du Cabernet Sauvignon et du Merlot donne un très joli équilibre à ce vin avec une bouche ample et délicate. Les tanins raffinés et suaves sont le résultat de l'esprit des plus grand Bordeaux avec une finale gourmande.

Nos suggestions

Viande blanche, viande rouge, gibier, plats vegan, fromages.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 7 ans (2020/2024).



Appellation : Bordeaux

Assemblage : Cabernet Sauvignon 55 % / Merlot 45%

Production : 50 000 bouteilles

Type de sol : Argilo-graveleux

Porte-greffes : 101-14, 3309 420A et gravessac

Type de Taille : Guyot double

Fermentation : Cuves acier et inox

Malolactique : oui

Elevage : 100% en barriques dont 20% neuves

Vin certifié 100% VEGAN

Directeur général : Laurent Fortin
Directeur technique : Philippe Roux
Œnologue consultant : Eric Boissenot

www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10
contact@chateaudauzac.com

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

